

MÜLLER-THURGAU MÜLLER 2022



Enderle & Moll, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Muskatnuss
Haselnuss
Hefe
Brioche
Ananas
Quitte
Frühlingswiese

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2027
12 bis 14°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
milde Säure
herrlich gereift
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Müller-Thurgau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

ausgedehntes
Hefelager

Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

84/100